CONSIDÉRATIONS

N° 191.

SUR

LES QUALITÉS ET L'USAGE DU VIN;

THÈSE

Présentée et soutenue à la Faculté de Médecine de Paris, le 3 août 1827, pour obtenir le grade de Docteur en médecine;

PAR C. BONGUIOD, de Saint-Claude,

Département du Jura.

A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE DE DIDOT LE JEUNE,

Imprimeur de la Faculté de Médecine, rue des Maçons-Sorbonne, n° 13.

1827.

FACULTÉ DE MÉDECINE DE PARIS.

Professeurs.

M. LANDRÉ-BEAUVAIS, Doyen.	Messieurs.
Anatomie	CRUVEILHIER.
Physiologie	DUMÉRIL.
Chimie médicale	ORFILA.
Physique médicale	PELLETAN fils.
Histoire naturelle médicale	CLARION.
Pharmacologie	GUILBERT, *Président.*
Hygiène	BERTIN.
Pathologie chirurgicale	MARJOLIN. / ROUX.
Pathologie médicale	FIZEAU. / FOUQUIER, *Examinateur.*
Opérations et appareils	RICHERAND, *Examinateur.*
Thérapeutique et matière médicale	ALIBERT, *Examinateur.*
Médecine légale	ADELON.
Accouchemens, maladies des femmes en couches et des enfans nouveau-nés	DESORMEAUX.
Clinique médicale	CAYOL. / CHOMEL. / LANDRÉ-BEAUVAIS. / RÉCAMIER.
Clinique chirurgicale	BOUGON. / BOYER, *Suppléant.* / DUPUYTREN.
Clinique d'accouchemens	DÉNEUX.

Professeurs honoraires.

MM. CHAUSSIER, DE JUSSIEU, DES GENETTES, DEYEUX, DUBOIS, LALLEMENT, LEROUX, PELLETAN père, VAUQUELIN.

Agrégés en exercice.

Messieurs	Messieurs.
Andral.	Gibert.
Arvers.	Gerdy.
Baudelocque.	Kergaradec.
Bouvier.	Lisfranc.
Breschet	Maisonabe.
Cloquet (Hippolyte).	Parent du Chatelet, *Examinateur.*
Cloquet (Jules).	Pâvet de Courteille.
Dance.	Ratheau.
Devergie.	Richard.
Dubois.	Rochoux, *Examinateur.*
Gaultier de Claubry.	Rullier, *Suppléant.*
Gérardin.	Velpeau.

Par délibération du 9 décembre 1798, l'École a arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui lui seront présentées doivent être considérées comme propres à leurs auteurs, qu'elle n'entend leur donner aucune approbation ni improbation.

A MON PÈRE

ET

A MA MÈRE.

Comme un témoignage de ma gratitude et de mon attachement.

A MON FRÈRE.

Gage de mon amitié.

C. BONGUIOD.

CONSIDÉRATIONS

SUR

LES QUALITÉS ET L'USAGE DU VIN.

L'origine du vin se perd dans les temps les plus reculés. La fable, se mêlant à l'histoire, et jetant un voile épais sur les siècles passés, ne nous laisse que des idées incertaines, et ne permet point de fixer une époque précise. Les uns prétendent que le vin fut connu avant le déluge; d'autres ne font naître la vigne qu'après cette catastrophe, comme si le ciel eût voulu la donner à l'homme pour le consoler de sa misère et lui procurer l'oubli du bouleversement terrible qui venait d'ébranler la nature. Quoi qu'il en soit, la plupart s'accordent à regarder Noé en Illyrie, Saturne en Crète, Bacchus dans l'Inde, Osiris en Égypte, et le roi Géryon en Espagne, comme les premiers inventeurs de ce précieux breuvage.

La vigne, arbuste de la famille des sarmentacées, nous fournit le raisin. Cette plante paraît être originaire d'Asie; les Phéniciens, ces premiers navigateurs, la portèrent de bonne heure dans les îles de l'Archipel; c'est de là qu'elle se répandit sur les côtes de la Méditerranée. Elle fut cultivée avec soin en Italie; et *Pline* rapporte que les Gaulois, ayant goûté du vin, trouvèrent cette liqueur si délicieuse, qu'ils traversèrent les Alpes pour s'en procurer. L'histoire nous ap-

prend aussi que Brennus, leur chef, après avoir pesé l'or des Romains, la rapporta dans les Gaules, où Jules-César en encouragea la culture, et qu'un monstre nommé Domitien voulut anéantir dans la suite.

L'énorme hauteur à laquelle ils voyaient la vigne s'élever quelquefois avait déterminé les premiers naturalistes à la ranger parmi les arbres; et sans chercher dans l'antiquité ou sur un sol plus favorisé des exemples qui d'ailleurs ne sont point rares, je citerai une vigne de muscat blanc présentant deux pieds cinq pouces de diamètre; ses rameaux s'élevaient à plus de quarante pieds, et tapissaient une muraille dans la même longueur. Ce ceps existait à Besançon, où il fut frappé de mort par un froid rigoureux, en 1793.

Le suc exprimé du raisin porte le nom de *moût*, substance mucoso-sucrée gluante et visqueuse, presque entièrement composée d'eau, de sucre, de gelée, de gluten végétal et d'acide tartarique en partie saturé de potasse et de chaux, et d'un peu d'hydrochlorate de soude et de sulfate de potasse. Ce jus est laxatif, occasionne des coliques, de la diarrhée, et même des superpurgations, lorsqu'il est pris en trop grande quantité. Placé dans un vaisseau à une température convenable, il commence promptement à s'échauffer en produisant un bruit léger, qui arrive peu à peu à un bouillonnement manifeste, et quelquefois très-fort; il se dégage alors une grande quantité d'acide carbonique, la cuve se couvre d'une écume épaisse d'un blanc plus ou moins sale, qui se précipite ordinairement lorsque la fermentation disparaît, ce qui a lieu au bout d'une quinzaine de jours, quelquefois plus, d'autres fois beaucoup moins. Le moût a changé alors de nature, sa saveur sucrée est devenue piquante, l'alcohol s'est développé, le vin existe; mais il est encore loin d'être bon et généreux, tel que nous le désirons pour conserver les forces et la santé. Ce premier travail nous a bien donné une liqueur tranquille, séparée de ses parties hétérogènes; mais quoiqu'alors le vin soit réputé fait, une fermentation lente et insensible se continue encore pendant un temps plus ou moins long, suivant les qualités; il se sépare une nouvelle lie

formée de matières salines, acides et terreuses, qui s'attache aux parois des tonneaux, connue sous le nom de *tartre.*

Tous les vins contiennent dans des proportions variables une grande quantité d'eau, de l'alcohol, du mucilage, une matière végéto-animale, du tannin, un principe colorant bleu rougi par les acides, de l'acide acétique, du tartrate acide de potasse, du tartrate de chaux, de l'hydrochlorate de soude, du sulfate de potasse, et quelquefois du sucre, corps qui existent tous dans le raisin, à l'exception de l'alcohol et d'une partie de l'acide acétique, qui doivent leur existence à ce travail chimique par lequel les matériaux du moût, se décomposant au moyen de leur réaction les uns sur les autres, par des combinaisons nouvelles et leur jeu multiplié d'attraction et de répulsion, constituent la fermentation.

Certains vins renferment aussi un principe particulier, une espèce d'huile fixe ou volatile, à laquelle ils doivent leur qualité supérieure, leur bouquet, plus qu'à la combinaison des principes que nous venons d'énumérer. Il en est qui sont doués d'un parfum suave et d'un goût exquis, tandis que d'autres n'exhalent qu'une odeur désagréable, et n'ont qu'une saveur plate et repoussante.

Tous ceux qui ont écrit sur les vins ont voulu les diviser à leur manière. L'on peut dire, en général, que leurs qualités changent en allant du midi vers le nord, c'est-a-dire qu'ils sont d'autant plus excitans qu'ils sont plus riches en alcohol, et que ce principe, la matière sucrée et l'arôme y sont d'autant plus abondans qu'ils sont tirés d'un pays plus voisin des tropiques; mais il faut bien se garder d'établir comme règle absolue ce qui présente un si grand nombre d'exceptions; en effet, le vin de Tokai n'offre-t-il pas la plus grande analogie avec ceux qui croissent dans le Midi et dans l'Archipel, et sans aller chercher des exemples si loin, je ne craindrai point de comparer les qualités du vin de Château-Châlons, en Franche-Comté, à celles de celui qui croît sur la pente du Vésuve. J'observerai aussi en passant que M. *Fodéré* est tombé dans une grande erreur lorsqu'il a avancé qu'excepté les vins blancs acides de l'Alsace, la France n'en

fournissait pas qui puissent se conserver long-temps : celui dont je viens de faire mention pourrait, je crois, atteindre un siècle sans s'altérer; j'en ai bu qui avait plus de soixante ans, et qui était exquis, et il n'est point rare de trouver dans les bonnes maisons de ce vin qui approche de la cinquantaine.

On peut distinguer les vins, 1°. selon qu'ils sont acides, et de ce nombre sont ceux qui croissent sur les bords du Rhin et de la Moselle : ils ne sont point malfaisans, et, étendus d'eau, ils étanchent très-bien la soif; 2°. doux et sucrés : ceux-ci sont fort excitans, et d'une digestion peu facile; ce sont les plus propres à flatter la sensualité, mais aussi les plus capables d'user promptement la vie. Parmi les exotiques se trouvent ceux d'Albe, d'Alicante, de Canarie, de Candie, de Chypre, de Chio, de Malaga, du mont Vésuve, de Monte-Fiascone, de Moscadelle, de Pérouse, de Rota, de Schiras, de Stanchion, de Ténédos, de Tinto, de Tokai, de Verdée, de Xérès; et dans le midi de la France, ceux de Côte-Rotie, de Frontignan, de Lunel, de Tavel, de Canne, etc. 3°. Légers; ils sont fort agréables à boire, et se digèrent facilement : c'est dans cette classe que la thérapeutique doit prendre les vins destinés à être administrés comme médicament. Ici se trouvent placés ceux qui croissent dans les environs de Bordeaux, un grand nombre de ceux de Bourgogne, de Franche-Comté, du Lyonnais; ceux de Beaune, de Nuits, de Chambertin, de Clos-Vougeot, de Pomard, de Chassaigne, de Montrachet, de Meursault, de la Romanée, de Bordeaux-Lafitte, Médoc, Saint-Émillion; de Condrieux, d'Arbois, de Salins, et de leurs environs; de Chablis, Champagne-Aï, etc. 4°. Apres et astringens : ceux-ci exercent une action funeste sur l'estomac et les intestins, après avoir procuré une sensation désagréable et repoussante à ceux qui ont le courage d'en avaler. A leur tête je placerai sans hésiter le détestable vin qui croît aux environs de Paris, et surtout le Surène, dont la triste réputation n'est point usurpée.

Ce que nous pouvons ajouter comme amateur, et non comme médecin, c'est qu'en général les raisins noirs produisent un vin plus

puissant, plus vigoureux, plus chaud et plus durable que les blancs; qu'un terrain aride donnera du vin bien préférable à celui d'une terre fertile ou engraissée; que l'âge des ceps influe également sur la bonne qualité du vin, aussi-bien que l'exposition, la qualité du terroir, la température, la manière de fabriquer, et surtout l'espèce du plan.

Tour à tour objet des éloges les plus outrés comme de la critique la plus amère, le vin, pris modérément, est une boisson agréable et salutaire; il possède de précieuses qualités comme agent hygiénique, et si nous le considérons comme moyen thérapeutique, nous devons le placer parmi les meilleurs toniques que nous possédions, et le regarder comme un excipient très-utile pour un assez grand nombre de médicamens. Mais, constamment variable dans ses effets, son usage doit être subordonné à la diversité des âges, des sexes, des tempéramens, des professions, des habitudes, des climats et des saisons, circonstances puissantes, sur lesquelles je vais jeter un coup-d'œil rapide.

Ages. Platon défendait le vin aux enfans : « *Lege sanciemus ut pueri « usque ad vigesimum annum vini usum prorsùs ignorent; deindè vino « moderatè utantur usque ad annum trigesimum; cùm ad quadragesimum « annum pervenerint, liberiùs tùnc.* » Mais ne serait-ce point une très-grande erreur de suivre à la lettre le précepte du philosophe d'Athènes? *Hippocrate* et *Celse*, moins sévères que lui, le permettent, pourvu qu'il soit étendu d'eau, surtout chez ceux qui présentent une constitution faible, essentiellement disposés au rachitisme ou aux scrophules. Quant à l'âge de puberté, l'impulsion accélérée du sang, la fréquence des maux de tête, des hémorrhagies nasales, et l'état d'éréthisme général où se trouve la machine humaine donnent la mesure de l'usage que l'on doit en faire alors; c'est aussi à cette époque que se développe la passion de l'amour, et à laquelle, par conséquent, tout excitant est à redouter : mais on ne doit point craindre d'en prescrire l'usage à ces jeunes personnes pâles et faibles,

chez lesquelles le flux menstruel a de la peine à paraître; quelques verres d'un vin généreux me paraissent alors convenables, en donnant du ton à tous les organes, et secondant ainsi les efforts de la nature, dont le travail est trop faible.

Dans l'âge adulte, nul inconvénient n'est attaché à cette boisson : ici le tempérament, l'habitude, la profession, doivent nous servir de guides. *Haller*, qui ne buvait que de l'eau, ne regardait le vin que comme un médicament. *Vinum totum est medicamentum*, dit-il; mais c'est surtout aux vieillards que ce précepte me paraît applicable. Administré avec discernement, il entretient l'estomac, ce premier mobile de la vie de nutrition, dans l'excitation nécessaire à de bonnes digestions, et toute l'organisation en ressent les effets favorables; mais cette liqueur, si salutaire à quelques-uns, est un poison mortel pour d'autres; la plus sévère tempérance doit présider à son usage : l'apoplexie, qui termine assez souvent la vie des vieillards, doit la faire entièrement proscrire chez ceux qui offrent une constitution forte, pléthorique et irritable.

Le sexe. L'homme, faisant un emploi fréquent de ses forces, et qui a par conséquent souvent besoin de les réparer, doit faire usage du vin. Il n'en est pas de même de la femme : ses occupations, étant peu débilitantes, exigeant peu l'emploi des forces, elle peut fort bien s'en passer. Au reste, la plus ou moins grande susceptibilité de son système nerveux doit en fixer la dose plus ou moins étendue d'eau; c'est le cas, comme le disait Plutarque, *de tempérer les ardeurs de Bacchus par le commerce des nymphes :* mais il ne faut point oublier que l'usage du vin doit coïncider avec une vie active; que l'on jette ses regards sur ces femmes qui partagent les travaux pénibles des hommes; elles boivent du vin comme eux, et en acquièrent souvent la vigueur. *Hippocrate* conseille le vin sucré aux femmes qui désirent devenir mères; il ajoute que le vin pur est préférable à celui étendu d'eau pour celles qui le sont déjà. M. *Dubois* ne dédaigne point pour nourrice une femme réjouie et qui vide bien un verre de vin. (Leçons ora-

les.) Mais il ne faut point trop généraliser ; ici, comme ailleurs, on doit consulter l'habitude, le tempérament, etc.

Tempérament. Les sujets dont la circulation est très-active, dont les chairs sont fermes, le teint fleuri et coloré, ne doivent user du vin qu'avec la plus grande réserve ; qu'ils évitent surtout ceux qui sont fort alcoholiques, ou ne les prennent que très-étendus d'eau et en petite quantité, parce qu'agissant avec force sur les organes de la circulation, ils pourraient donner lieu à des inflammations ou à des congestions sanguines, toujours dangereuses, surtout si elles ont lieu du côté du cerveau. Ainsi toute personne disposée soit à l'apoplexie, soit à l'hémophthisie, aux gastrites, aux hémorrhoïdes, ne doit en faire usage qu'avec une grande circonspection ; les vins blancs légers sont ceux qui leur conviennent le mieux. En ce qui a rapport au tempérament nerveux, irritable, je ne pourrais répéter ici que ce que je viens d'en dire pour les femmes, chez lesquelles cette susceptibilité nerveuse existe dans toute sa mobilité. Cependant je crois qu'assez souvent le vin, pris en petite quantité et par intervalles, peut être utile, si l'on a soin de faire coïncider à son emploi un exercice convenable et une nourriture appropriée.

Mais c'est surtout chez les sujets d'un tempérament lymphatique, aux chairs molles et flasques, au teint pâle et bouffi, que l'administration du vin en fera apprécier tous les bienfaits ; combien de femmes n'a-t-on pas vu affectées de flueurs blanches avec dyspepsie et faiblesse générale, guérir entièrement par l'usage d'un bon vin sucré et aromatique.

Les personnes mélancoliques, tristes, moroses, dont la vie organique est peu active, doivent aussi faire usage du vin ; cette liqueur, ennemie de la tristesse, agit sur l'esprit et le corps, et Montesquieu a bien eut raison de dire que : *c'est se moquer de vouloir adoucir un ma. par la considération qu'on est né malheureux, qu'il vaut bien mieux enlever l'esprit hors de la réflexion, et traiter l'homme comme sensible, au lieu de le traiter comme raisonnable.*

Habitude. Ici, comme en toute chose, l'habitude joue un rôle très-important, et je suis loin de partager l'opinion d'un médecin célèbre. de *Tissot*, qui prétend que l'on peut sans inconvénient quitter brusquement tout usage du vin; je crois que ce serait compromettre la santé que d'en agir ainsi, et qu'un tel changement doit s'opérer par gradation. Chacun sait que le grand *Boerhaave* racontait souvent, à ses nombreux auditeurs, l'histoire d'un homme distingué par sa naissance et illustre suppôt de Bacchus; tourmenté par une maladie aiguë, cet homme fait appeler plusieurs médecins, ceux-ci ordonnèrent la diète la plus sévère et des boissons rafraîchissantes; le pauvre malade, tombé dans une grande faiblesse, était sur le point de rendre l'âme, lorsque son médecin ordinaire, qui sacrifiait de temps en temps avec lui à Bacchus, et qui s'était absenté, arrive, il s'empresse de rendre visite à son ami, et sans disserter avec les autres médecins, il leur dit en riant : *Se solum probi novisse quâ muriâ hoc corpus condiri deberet ne putresceret.* Il ordonna de suite un bon verre de vin et un bouillon restaurant, dont l'usage fut continué. Le malade exécuta facilement l'ordonnance, et acquérant chaque jour des forces, il échappa bientôt à la mort.

Tel individu est frappé d'ivresse par une petite quantité de vin, parce qu'il n'en a pas contracté l'habitude; tandis que tel autre, véritable Silène, paraît braver impunément l'empire de cette liqueur par la quantité prodigieuse qu'il en boit, sans qu'on aperçoive aucune altération dans l'exercice de ses fonctions. Qui n'a pas été à même de voir, il y a quelques années, les soldats du Nord avaler une bouteille d'eau-de-vie presque d'un seul trait et sans en être incommodés. Cela rappelle bien ce mot de Montesquieu : *Qu'il faudrait écorcher un russe pour le faire sentir.* Mais quelle que soit l'heureuse constitution dont la nature a doué ces hommes, quelque grande que soit la vigueur de leur tempérament, fortifiée encore par l'habitude, tôt ou tard le vin triomphe d'eux; avec l'âge le tempérament change et les besoins se modifient.

Professions. Tous ceux qui emploient de grandes forces physiques doivent faire usage du vin pour les réparer; mais il est certaines professions qui semblent en exiger l'emploi d'une manière plus impérieuse; chez les gens qui travaillent dans les lieux humides, sur le bord des rivières, sur les bateaux, dans les caves, sans cesse exposés à des ulcères atoniques ou scorbutiques. L'homme de guerre se trouve aussi très-bien de son usage, et l'on peut dire que le vin en campagne est l'âme du soldat.

Les hommes oisifs et sédentaires ne doivent faire qu'un usage très-modéré du vin, malheureusement ce principe salutaire n'est que trop souvent mis de côté; l'intempérance est l'apanage des cités, aussi-bien que le luxe et le libertinage. Voilà ce qui faisait dire au bon La-fontaine :

La goutte est à la ville, et l'araignée aux champs.

Les climats, les saisons. Dans les climats chauds comme dans les pays froids, le vin peut être avantageux; dans le premier cas, il relève le ton des organes digestifs affaiblis par la chaleur et la transpiration; dans le second, il donne aux propriétés vitales un degré d'exaltation capable de réagir contre l'influence atmosphérique. Aussi observe-t-on que sous les feux brûlans de l'équateur, comme dans les régions hyperboréennes, on retire de son usage de grands bienfaits, et qu'il offre moins d'inconvéniens que dans nos climats tempérés; mais les excès deviennent partout funestes, et je citerai encore ici les paroles de Montesquieu : *L'ivrognerie fait tomber l'homme en frénésie dans les pays chauds et le rend stupide dans les pays froids.*

En hiver, l'on doit boire du vin; l'appétit est plus grand dans cette saison que dans toute autre de l'année; cette liqueur maintient alors le ton de l'estomac dans un degré convenable à de bonnes digestions. Au printemps, l'on doit étendre le vin de beaucoup d'eau : cette précaution est rendue nécessaire par cette espèce d'excitation générale que cette saison imprime à l'homme comme au reste de la nature. Durant l'été et l'automne, le vin est salutaire; mais il doit être pris en

plus petite quantité que pendant l'hiver, et il ne faut point perdre de vue surtout que toute excitation un peu considérable dans le temps des fortes chaleurs présente toujours de grands dangers.

L'on ne saurait mieux répondre aux détracteurs du vin que par les bienfaits dont est généralement suivi son emploi dans l'état de santé et par ses vertus salutaires dans bon nombre de maladies : confondre l'usage avec l'abus a souvent été le tort des hommes et le principe de leurs disputes.

Mais si l'on fait le parallèle des grands hommes qui ont fait leur boisson, les uns de l'eau, les autres du vin, on est tenté de croire que la première est plus favorable au génie, et l'autre à l'imagination. Démosthène, Locke, Haller ne buvaient que de l'eau ; mais Anacréon, Horace, Ovide, Bocace, Rabelais, ont puisé dans le vin cette gaîté franche et spirituelle qui déride le front du sage et électrise l'imagination :

Nulla placere diù, nec vivere carmina possunt
Quæ scribuntur aquæ potoribus, etc.,

Horat. Ep. 19.

Dans les peines morales comme dans les souffrances physiques, ce doux breuvage produit un effet enchanteur ; c'est le Léthé dans lequel viennent se noyer toutes les pensées les plus sombres, les chagrins les plus cuisans :

Vina parant animos, faciuntque caloribus aptos,
Cura fugit, multo diluititurque mero,
Tunc veniunt risus, tunc pauper cornua sumit,
Tunc dolor, et curæ, rugaque frontis abit.

Ovid., *de Arte amandi*, lib. 1.

La secte rigide des stoïciens regardait elle-même le vin comme nécessaire ; aussi l'histoire nous apprend-elle que Caton, le sévère Caton, y cherchait quelquefois un refuge contre la tristesse :

La vertu du vieux Caton,
Chez les Romains tant prônée,
Était souvent, ce dit-on,
De Falerne enluminée.

J. B. Rousseau.

Mais si un usage modéré du vin ne procure à l'homme que du plaisir et la santé, l'excès le ravale et le rend abject; la scène alors change bien; voyez cet homme, regardez les progrès de l'ivresse, cette joie bruyante, tumultueuse, ces éclats de rire immodérés, ces chants obcènes, ces propos diffus, sans ordre et sans circonspection; la langue se gonfle, une salive épaisse et gluante embarasse ses mouvemens; le hoquet arrive; la bouche est écumante et exhale une odeur infecte; la vue est double et obscure; la face est cadavéreuse, ou bien, chez l'ivrogne de profession, les yeux sont injectés; la face, vultueuse, représente la couleur de lie de vin, et ces groupes de bourgeons, véritables miroirs de l'âme, réfléchissent avec vérité les traits hideux de la débauche; la marche devient impossible ou chancelante; des vomissemens énormes surviennent; le dérangement moral répond au désordre physique; une céphalalgie intense se manifeste avec perte des sens, et enfin un sommeil profond et réparateur, pendant lequel la transpiration est très-abondante, vient mettre un terme à cette scène de dégoût et de scandale. Les fonctions reviennent ensuite peu à peu à leur mode primitif; la céphalalgie persiste, la langue est chargée, la bouche pâteuse; il y a soif, dégoût des alimens et lassitude générale. tels sont les symptômes du premier degré de l'ivresse : le second offre le coma, les convulsions, la manie furieuse, l'apoplexie et la mort.

On peut dire avec raison que l'homme ivre lâche la bride à toutes ses passions, s'abandonne à tous les vices; heureux encore ceux qui ne voient ce tableau hideux que dans l'homme sans autorité comme sans puissance : quelles scènes affreuses ne nous rappelle pas l'usage immodéré de cette liqueur, et sans citer ici la fable des centaures et des lapites, l'histoire ne nous offre-t-elle pas le meurtrier de Clitus et de Parménion, incendiant, dans son délire, les plus beaux monumens des arts, et même des villes entières; Annibal sortant de Capoue, et ravageant la Campanie; et enfin l'infâme Néron, tout souillé de crimes, montant sur la tour de Mécénas pour mieux jouir du spectacle de l'incendie de Rome.

Témoins des désordres affreux qu'engendre l'ivrognerie, les légis-

lateurs opposèrent souvent un frein à ce fléau destructeur : Licurgue faisait exposer aux yeux des Spartiates un esclave qu'on enivrait, afin de leur inspirer, par ce spectacle dégoûtant, une profonde aversion pour l'ivresse; chez les Romains, un mari pouvait punir sa femme de mort s'il la trouvait ivre; Mahomet appela la superstition à l'appui de ses lois; en France même, Charlemagne et François 1^er^. rendirent des lois contre ce vice; ce dernier condamnait un homme prévenu d'ivresse à être battu de verges, emprisonné, et à subir l'amputation des oreilles. Mais ici le médecin est presque borné au rôle de moraliste ; c'est presque toujours en vain qu'il présente à l'ivrogne le tableau des maladies qui vont bientôt empoisonner son existence; en vain s'aperçoit-il qu'il est un sujet général d'opprobre ; esclave de ses sens, tout sentiment noble lui devient étranger; satisfaire son goût, voilà l'objet de toute sa sollicitude.

Est-il nécessaire de combattre ici cette croyance erronnée, que de pareils excès peuvent être parfois utiles. De semblables absurdités sont d'autant plus difficiles à déraciner, que chacun est plus disposé à leur trouver une origine respectable. Un nommé *Jean de Milan* donna, vers la fin du dix-septième siècle, au nom de l'école de Salerne, différens préceptes déraisonnables, que les gens du monde attribuent journellement au père de la médecine.

Qu'elles peuvent être les causes qui portent l'homme à contracter cette meurtrière habitude? L'oisiveté et les chagrins paraissent figurer au premier rang; l'oisiveté est la mère de tous les vices, et l'ivrognerie est une des grandes ressources des désœuvrés; l'homme accablé de chagrins les laisse au fond de sa bouteille; le vieillard, mort au plaisir, livré à lui-même, contracte fréquemment cette habitude; si le jeune homme s'y livre, d'autres passions savent bientôt l'y soustraire.

Si les effets immédiats de l'ivresse ne présentent qu'un hideux tableau, ses résultats éloignés n'ont rien que de déplorable. Les excès, quels qu'ils soient, nuisent à la santé, et ceux du vin peuvent être placés en première ligne; les altérations morbifiques les plus fâcheuses, l'apoplexie, les maladies du cœur et de l'estomac, l'aliénation,

l'hydropisie, l'épilepsie, la goutte, et une foule d'autres affections, sont souvent les suites de l'ivrognerie. *On peut être assuré*, dit M. Tourtelle, *que l'usage du vin est nuisible, et on doit se l'interdire absolument, lorsqu'il produit les effets suivans, après en avoir bu une petite quantité : l'haleine vineuse, des rapports aigres et de legères douleurs de tête, et lorsque, après en avoir bu une plus grande quantité que de coutume, il occasionne des étourdissemens, des nausées et l'ivresse, surtout quand celle-ci est chagrine, sombre, querelleuse et colère. Les hommes sur lesquels le vin produit de semblables effets, et qui persistent dans son usage, périssent misérablement vers la cinquantième année de leur âge.* Malheur à celui qui ne sait pas apprécier les avantages d'une santé exempte d'infirmités et de tourmens. Tout le cortège affreux des maladies, qu'enfantent les excès, viendra, avant le terme marqué par la nature, le traîner impitoyablement au tombeau.

Je ne terminerai pas sans dire quelque chose des altérations spontanées du vin, et des moyens que l'avidité coupable emploie pour le falsifier.

Lorsque le vin s'altère spontanément, il devient aigre, ou filant et mucilagineux, et tourne à la graisse, comme on le dit généralement; dans cette dernière circonstance, l'alcohol disparaît tout à fait, ou subit de nouvelles combinaisons. Ces sortes d'altérations sont souvent dues au séjour du liquide dans des lieux trop chauds, dans des vases en vidange ou mal bouchés, au voisinage des fosses d'aisance, ou à l'émanation d'autres mauvaises odeurs; ils sont faciles alors à reconnaître au goût, et l'usage du vin, dans cet état, ne peut être que malfaisant.

Toutefois, il l'est bien davantage lorsque, par l'appas du gain, l'avidité a mêlé à ce liquide certaines substances plus ou moins délétères, propres à masquer ses mauvaises qualités, ou à arrêter sa décomposition.

L'on peut mêler au vin une certaine quantité de potasse, dans le dessein d'arrêter la fermentation et de saturer l'acide acétique qui se trouve en trop grande proportion : ce liquide contiendra alors de l'a-

cétate de potasse, que l'on pourra reconnaître au moyen de l'hydro-chlorate de platine et de l'acide sulfurique. On remplace quelquefois la potasse par la chaux ou la craie, pour atteindre le même but ; il se forme alors de l'acétate de chaux, dont on constatera l'existence par l'oxalate d'ammoniaque.

Les sophistiqueurs se servent aussi d'alun, de litharge, de céruse, ou de quelqu'autre préparation de plomb, pour exalter la couleur du vin, et lui communiquer une saveur astringente et douceâtre ; les oxydes de cuivre et d'arsénic peuvent aussi s'y trouver mêlés. Lorsque l'on veut rechercher ces différentes substances, on commence par décolorer le vin au moyen du chlore. On reconnaîtra ensuite la présence de l'alun ; 1°. au moyen de l'ammoniaque et de la potasse, 2°. par le sous-carbonate de potasse ou de soude, 3°. par le nitrate ou l'hydro-chlorate de baryte. On s'assurera de l'existence de l'acétate de plomb, par un alcali, le charbon et le feu : on peut encore employer les acides sulfuriques et hydro-sulfuriques. On découvrira l'arsénic au moyen de la chaux et de l'acide hydro-sulfurique. Enfin, la présence de l'acétate de cuivre sera mise en évidence au moyen de la potasse, de la soude, de la baryte, de l'ammoniaque et du prussiate de potasse. L'on est allé jusqu'à employer le sublimé corrosif, ce poison violent, pour empêcher les vins de s'aigrir. On se servira, pour constater cette dangereuse falsification, des hydro-sulfates, de l'ammoniaque, de l'eau de chaux bouillante, et enfin d'une lame de cuivre décapée.

Les vins dans lesquels on a jeté de l'eau-de-vie sont toujours malfaisans. Si le mélange est fait depuis peu, on pourra le reconnaître facilement à l'odorat, ou en projetant une partie du liquide sur un brasier ardent, il s'enflamme alors spontanément ; mais si le mélange est ancien, nous n'avons pas de moyen propre à le découvrir.

La cupidité emploie encore différentes substances pour charger les vins clairs, ou pour colorer des mélanges d'eau, d'eau-de-vie et de crême de tartre, tels que les bois d'Inde et de Fernambouc, le tour-

nesol en drapeau, les baies d'yèble, de troëne et de myrtille. La chimie nous fournit encore les moyens de reconnaître cette fraude; les dissolutions d'alun, de proto-hydro-chlorate d'étain servent à résoudre ce problème, en ayant soin de noter exactement la couleur des précipités.

FIN.

HIPPOCRATIS APHORISMI.

I.

Senes facillimè jejunium ferunt; secundò ætate consistentes, minimè adolescentes, omnium minimè pueri; ex his autem qui inter ipsos sunt alacriores. *Sect.* 1, *aph.* 13.

II.

Æstate et autumno cibos difficillimè ferunt: hyeme facillimè; deindè vere. *Ibid.*, *aph.* 18.

III.

Facilius est potu repleri quàm cibo. *Sect.* 2, *aph.* 11.

IV.

Duobus doloribus simul obortis, non in eodem loco, vehementior obscurat alterum. *Ibid*, *aph.* 12.

V.

Famem vini potio solvit. *Ibid.*, *aph.* 21.

VI.

Quibus sanguinem de venis auferre conducit, his vere venam secare oportet. *Sect.* 7, *aph.* 33.

VII.

Somnus, vigilia, utraque modum excedentia, malum. *Sect.* 2, *aph.* 3.